



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

MODIFIKASI RESEP SAMBAL TEMPOYAK DURIAN (DURIO ZIBETHINUS MURR) DENGAN PENAMBAHAN TERASI

ABSTRACT

ABSTRAK

Hidaya, Naila. 2019. Modifikasi Resep Sambal Tempoyak Durian (Durio Zibethinus Murr) Dengan Penambahan Terasi. Skripsi, Program Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga), Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Syiah Kuala.

Pembimbing:

(1) Dr. Izwani, M.A., (2) Dra. Indani, M.Si

Kata Kunci: Modifikasi Resep, Sambal Tempoyak Durian Dengan Penambahan Terasi

Kabupaten Aceh Selatan penghasil durian terbanyak di Aceh. Durian yang terlalu matang diolah menjadi tempoyak. Masyarakat Aceh Selatan gemar mengonsumsi tempoyak durian dan mencampurkan kedalam gulai. Tempoyak dalam masakan berfungsi sebagai bahan penambah cita rasa sehingga menciptakan rasa dan aroma khas tempoyak. Olahan durian yang difermentasikan di Aceh Selatan biasanya juga dibuat menjadi sambal, namun belum populer olahan sambal tempoyak dengan penambahan terasi. Tujuan (1) mengetahui karakteristik organoleptik, (2) mengetahui daya terima konsumen, (3) memperoleh resep standar (4) menghitung jumlah gizi (protein, lemak, dan karbohidrat), (5) memperoleh masa simpan sambal tempoyak durian dengan penambahan terasi. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Teknik pengumpulan data dengan uji pengamatan yang dilakukan terhadap 7 orang Narasumber dan uji penerimaan kepada 30 orang panelis konsumen. Data uji pengamatan dianalisis dengan menentukan nilai rata-rata dari total nilai narasumber. Data uji penerimaan menggunakan anava satu jalur. Berdasarkan pengamatan oleh narasumber diketahui bahwa, sambal tempoyak durian dengan penambahan terasi yang disukai adalah Std1 dari segi warna 24.43, aroma 24.00, tekstur 24.29, dan rasa 23.57. Hasil analisis penerimaan konsumen menunjukkan sambal tempoyak durian dengan penambahan terasi yang disukai adalah Std1 nilai rata-rata dari segi warna 4.8, aroma 4.57, tekstur 4.57, dan rasa 4.60. Resep standar diperoleh dari sampel Std1 terdiri dari 100 gr tempoyak durian, 5 gr terasi, 35 gr bawang merah, 15 gr bawang putih, 35 gr cabai merah, 50 gr minyak goreng, 6 gr garam, 5 gr gula. Nilai gizi pada sambal Std1 yaitu protein 3.29%, lemak 16.25%, dan Karbohidrat 8.13% dengan daya simpan 6 hari. Kesimpulan, Berdasarkan uji pengamatan dan penerimaan, sambal tempoyak durian dengan penambahan terasi yang disukai narasumber dan panelis konsumen adalah perlakuan pertama (Std1). Saran, diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan tempoyak sehingga bernilai jual tinggi, penulis berikutnya dapat melakukan penelitian mengolah jenis pangan lain dengan bahan baku tempoyak.